# KORRESPONDENT

## HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY

Korrespondent Handlowy Przemysłowy i Rolniczy, wychodzi dwa razy na tydzień przy Gazecie Warszawskiéj.

Dnia 20 Czerwca | № 48. | Roku 1846


### O KLASYFIKOWANIU GRUNTÓW.

*B. Klassyfikacja podług roślin pastewnych.*

(Dokończenie).

Łąki należące do dóbr rzadko kiedy dają tyle paszy ile potrzeba, przeto w większéj części wypadków potrzeba brakującą paszę do produkcji potrzebnego nawozu uprawiać na polach ornych. Ztąd wynika ta ważna okoliczność, jakie rośliny pastewne na gruncie mogą być uprawione i jakie się udają? Tak z téj przyczyny, jakoteż ponieważ z więcéj albo mniéj dobrego udania się roślin pastewnych można wnioskować o klimacie, składzie własności ziemi i spodniéj warstwy, przyjęto też ją za skalę klasyfikacji gruntu.

Rodzaje ziemi, mogące rodzić koniczynę, dzielą się na następujące klasy:

1) Najlepsza pod lucernę ziemia obfituje w pruchnicę, głęboką, wapienną, napływową ziemię, albo marglowatą glinkę z głęboką jednorodną, dobrą, suchą warstwą spodnią. Tu może lucerna wytrwać 10 do 15 lat i daje co rok w czterech kośbach 36 do 48 cent. siana z pół morga naszego.

2) Dobry lucernowy grunt, jak wyżéj opisany, ale przecież za twardy albo za pulchny, za wilgotny albo za suchy albo z mniéj dobrą warstwą spodnią, w którym lucerna tylko 6 do 10 lat wytrwa i wydaje rocznie w trzech kośbach 26 do 36 centnarów siana z pół morga.

3) Najlepszy grunt pod koniczynę czerwoną, jest silna glinka zmieszana z wapnem lub z marglem, albo ił nieco wilgotny lub zwięzły: taki grunt daje w 2—3 kośbach 30 do 40 cen. siana z pół morga.

4) Dobry grunt pod koniczynę czerwoną, jest glinka albo ił; daje on co rok w przecięciu 24 centnary siana z pół morga.

5) Dobry grunt pod sparsetę jest ziemia wapnista, pulchna, głęboka, ze spodnią warstwą wapienną suchą, w któréj sparseta wytrwa 10 do 12 lat i daje rocznie w 2 kośbach 20 do 26 cen. siana z pół morga.

6) Lichy grunt pod sparsetę ma płytką albo zasuchą skibę a za mało wapna w skibie i pod skibą. Tu trwa sparseta tylko 5 do 7 lat, daje częstokroć tylko jedną kośbę, a w przecięciu 15 cetnarów siana z pół morga.

*Klasyfikacja gruntu podług siły rodzajnéj i czystego dochodu.*

Zdaniem wielu klasyfikacja gruntu podług jego części składowych mineralnych, albo podług głównych przedmiotów uprawy, nie przynosi rzeczywistego pożytku: ponieważ przez nią nie można należycie oszacować gruntu. Zapewne wiele jeszcze przyczyn wpływa na siłę rodzajną i na wartość gruntu, oprócz własności składu onego.

Te są: 1) głębokość skiby, 2) własność spodniéj warstwy, 3) powszechne i szczególne położenie, 4) wilgotność ziemi, 5) zwięzłość ziemi, 6) klimatyczne stosunki, 7) temperatura ziemi, 8) czystość ziemi, nie mającéj kamieni i chwastów, 9) niebezpieczeństwa, których należy się obawiać przez wylew wody i t. d., 10) oddalenie od folwarku, 11) wszystkie rodzaje wspólnych obciążeń (servituta).

Gdy więc wszystkie te przyczyny, siłę rodzajną ziemi powodujące, przy owych klasyfikacjach nie są zważane i gdy daléj, ziemia przez uprawę bardzo się odmienia w swych własnościach, np. mocna glinka przez mocne nawożenie albo posypanie marglem może być podniesiona do klasy miękkiéj glinki, jakoteż ziemia żytnia może zostać jęczmienną. Że zaś taki wypadek będzie przy klasyfikowaniu podług siły rodzajnéj, i że przytem nazwa klasy własność ziemi daleko mniéj oznacza, aniżeli przy nazwach tamtych klasyfikacji; każdego razu można z pewnością dokładniéj wiedzieć, jaka to jest ziemia, gdy się mówi o miękkiéj, pruchnicowéj glince, albo o ziemi jęczmiennéj pierwszéj klasy, aniżeli gdy ją nazwiemy gruntem, który daje 2 i pół korca żyta wartujący dochód czysty.

Te różne zdania dałyby się może pogodzić tym sposobem, gdyby chcąc oszacować wartość ziemi, klasyfikacja była robiona podług czystego dochodu; we wszystkich zaś innych wypadkach podług chemicznych części składowych albo podług głównych przedmiotów uprawy. Ale przy każdéj klasyfikacji może być zważana zawsze tylko teraźniejsza własność ziemi, żadną miarą zaś możliwe jéj ulepszenie przez uprawę.

Klasyfikując podług siły rodzajnéj albo podług brutto-dochodu wynajdujemy ów dochód, jaki ziemia dotąd przy zwyczajnym systemacie gospodarstwa i bez wysilenia siły w roli, trwale i zwykle dawała i podług tego dochodu tworzą się dowolne, każdemu zamiarowi odpowiednie klasy. Klasyfikując zaś podług czystego dochodu, odciągają się owego brutto dochodu wyrachowanego, obrócone nakłady na wyprowadzenie onego, a czysty dochód ztąd wypływający jest także podziałką klas w dowolnéj ilości mających się utworzyć.

---

### *O warzeniu piwa z kartofli.*

Dr. Sprengel, któremu gospodarstwo zawdzięcza tyle ważnych odkryć i ulepszeń, w jednym z zeszytów swego dziennika, opisał sposób warzenia piwa z kartofli. Wyraża się on następnie w téj mierze:

Wiadomo że przyjęto za ogólne prawidło, iż przestrzeń ziemi, wydająca 26 i pół garncy lwow. żyta (równy szeflowi drezdeńskiemu) w równych zresztą okolicznościach wyda przy-

najmniéj 100 funtów kartofli, a w dobrym roku na tę roślinę daleko więcéj. Przypuściwszy że szefel żyta i szefel kartofli waża po 160 funtów, tedy z równéj przestrzeni zbieramy żyta funtów 1280 a kartofli funtów 16,000.

Główną składową częścią kartofli i żyta jest krochmal. Ta to substancja stanowi pożywność żyta i kartofli, i ona to w gorzelni zamienia się na spirytus

Zwykle liczymy w przecięciu 54 procentu krochmalu w życie a o 18 w ziemniakach. Przypuszczając powyższy stosunek zbioru żyta do kartofli, zbieramy z danéj przestrzeni ziemi przeszło 4 razy więcéj krochmalu z kartoflami a niżeli z żytem. Ztad to kartofle stały się tak ogólnym pokarmem. Ztad téż pędzenie wódki z kartofli tak bardzo się rozpowszechniło, iż zupełnie prawie przytłumiło pędzenie jéj z żyta, pomimo że przeciw wódce kartoflanéj tyle krzyczano, tyle niebezpiecznych skutków wystawiano

Skoro więc zważymy, że kartofle jedynie dla swéj wielkiéj produkcji krochmalu zostały powszechnym pokarmem, że z nich już tylko niemal wódka się pędzi, tedy słusznie powinno nas to zadziwić, iż dotad nie warzą z nich ogólnie także piwa, które równie jest zdrowe, orzeźwiające i posilne jak piwo zbożowe, którego głównym pierwiastkiem nic nie jest innego tylko krochmal.

Częściami lotnemi i spirytusowemi piwa, sa kwas węglany i wyskok winny: obadwa te ciała tworza się podczas fermentacji czyli robieniu piwa; częściami zaś pożywnemi onego są: cukier krochmalowy, niecałkiem jeszcze rozłożony, zwłaszcza będący w stanie gumy i pierwiastek gorzki chmielu. A zatém kwas węglany, nierozłożony cukier krochmalowy i guma takaż są głównemi częściami składowemi piwa, które im więcéj ma w sobie tych substancji, tém jest lepsze i smaczniejsze. Wszakże żadna z tych części składowych nie znajduje się w słodzie jęczmiennym, ani pszennym, a raczéj za pomocą sztuki w nim się tworzy z krochmalu będącego w słodzie. Krochmal zatém jest jedynym i głównym żywiołem piwa; bez niego napój ten byćby nie mógł. Następującym sposobem przemienia się on na wyżéj wymienione części składowe piwa: proces zacieru zmienia krochmal na cukier i gumę krochmalowa; następnie zaś fermentacja (technicznie: robienie piwa po zadaniu drożdży) przeistacza te dwa ciała: cukier na kwas węglowy a gumę na alkohol czyli spirytus winny; przyczém zawsze pozostaje pewna część cukru i gumy w stanie nierozłożonym. Owoż tym sposobem tworzą się z krochmalu główne części składowe piwa: kwas węglany, spirytus winny, cukier i guma; ztad okazuje się, że im zamożniejsze będzie w krochmal zboże, na słód użyte, im dokładniejsze czyli jedno-tajniéj wykonane będzie słodowanie, tém lepsze, mocniejsze i trwalsze będzie piwo.

Kiedy więc krochmal jest głównym pierwiastkiem piwa, bez którego ani myśléć o otrzymaniu tego napoju; kiedy kartofle zawierają w sobie krochmal, będacy główną ich częścią składową, w niczém nie różniący się od krochmalu zbożowego; cóż jest naturalniejszego jak wyrabiać z nich piwa równie trwałe, równie mocne i smaczne jak ze słodu zbożowego? A więc nie nad tém słusznie zastanowić się trzeba, że z kartofli robi się piwo, ale raczéj nad tém, że dotad nieużywano ich tak ogólnie na ten napój, jak ogólnie pędzono z nich gorzałkę, ową truciznę, moralność, dobre mienie, wszelkie dobre zarody i usposobienia w ludziach zabijającą.“

„Sposób warzenia piwa z kartofli jest nader łatwy i prosty, i zasadza się na takiém postępowaniu: kartofle opłókane trą się na stosownéj tarce: miazga z nich daje się pod prasę dla oddzielenia z niéj wody roślinnéj, w kartoflach się zawierajacéj: robota ta jest koniecznie potrzebna, a im dokładniéj będzie wykonana, tém też lepsze będzie piwo. Potém massa wyprasowana, składająca się z krochmalu i pierwiastku włóknistego, zaciera się zwyczajnym sposobem, dodawszy do niéj dziesiątą część na wagę słodu jęczmiennego, na powietrzu suszonego. Otrzymana brzeczka, czyli płyn słodki, zadaje się chmielem drożdżami tak jak każda inna (*) Słowem dalsze postępowanie w niczém się nie różni od zwyczajnego. Tym sposobem otrzymane piwo, powtarzam, równie jest smaczne, mocne, trwałe jak piwo zbożowe. Z resztą niechaj sobie nikt nie wyobraża, iżeby takie piwo było tylko surog tem; nie, piwo to jest rzeczywiste jak każdy inny jego gatunek.“

„Zachodzi teraz pytanie: ile potrzeba kartofli do zrobienia piwa tak mocnego jak zwykle mamy z danéj ilości słodu? Kartofle zawieraja w sobie 12 do 20 procentu, a czasem daleko więcéj krochmalu; 6 do 9 procentu pierwiastku włóknistego i 70 do 80 procentu wody roślinnéj. Biorac ogółowo można przyjać w kartoflach 25 procentu substancji stałéj, przeistaczającéj się na cukier i gumę gdyż włókno téj przemianie ulega) i 75 procentu wody roślinnéj.“

„Słód mieści w sobie około 75 procentu substancji stałéj na cukier i gumę się przemieniającéj, a zatém 3 części na wagę kartofli tyle zawieraja w sobie głównego pierwiastku piwa, co jedna część słodu. Według téj zasady, do warki, do któréj się daje 1600 funtów słodu, a w których, podług tego co się wyżéj rzekło, mieści się tylko 1200 funtów substancji na piwo się przerabiającéj, potrzeba 4800 funtów kartofli surowych, mających w sobie także 1200 funtów wspomnionéj substancji.“

„Teraz porównajmy zbiór jęczmienia ze zbiorem kartofli. Przypuśćmy, że morg saski wydaje 12 szeflów (1 równy 26 1/2 garn.) jęczmienia, co robi 1320 fun., w których mieści się najwięcéj 1030 fun. krochmalu. Z takiéjże przestrzeni ziemi, równéj żyzności, zbieramy przynajmniéj 100 szeflów kartofli, jeden szefel licząc po 160 funtów zrobi to 16000 funtów, które podług powyższéj zasady, zawierają w sobie przynajmniéj 4000 funtów krochmalu. Zatém z danéj przestrzeni ziemi mamy 4000 funt. krochmalu z kartofli, a tylko około 1000 funtów krochmalu jęczmiennego.“

„Należy się spodziewać, że panowie gospodarze technicy wziawszy ten przedmiot pod rozwagę zechca się otrzasnąć z przesądu: że piwo z kartofli jest czczém urojeniem, rzeczą niewykonalną. Z mojéj zaś strony upewniam, że jestem mocno o tém przekonany, że skoro tylko piwo kartoflane wejdzie w użycie, niebawem tak przytłumi browary słodowe, jak gorzelnie kartoflane przytłumiły pędzenie wódki ze zboża. To nastąpi niezawodnie: bo z natury rzeczy nastąpić będzie musiało!

Kto pierwéj zacznie i dobrym produktem nabędzie wziętości, ten będzie miéć takie korzyści, jakie mieli ci, którzy z kartofli gorzałkę pędzić zaczęli. Wreszcie warzac piwo ze słodu, przy zbyt niskich cenach nie można obstać, ale piwo kartoflane może być o połowę tańsze, a przeto bardziéj się rozszerzyć w najliczniejszéj klasie konsumentów i z czasem wódkę w zbytecznéj ilości wyrugować. Kwestja ta nie tylko pod względem przemysłu gospodarskiego, ale także i pod względem pomyślności i obyczajności prostego ludu zasługuje na największą uwagę.

---

*O tuczeniu i wędzeniu gęsi.*

Gęsi hodują się dla pierza, pieczeni i smalcu, a czas od św. Marcina do nowego lata jest fatalnym perjodem dla tego ptastwa, który tysiące życiem przypłacają.

Chcac miéć dobre pieczyste, nie potrzeba zgoła napychać gęsi, ale dać im tylko pożywny karm, np. owies, kukurudzę, żyto hreczkę z razowiną jęczmienną zmieszane, tyle ile tylko jeść zechca; pójło należy dawać z maki, nie zaniedbując dosypywać im grubego piasku rzecznego, którgo wszelkie ptastwo do ła-

(*) Podług metody panny Bomhamel z Berlina, któréj piwo kosztowałem na zgromadzeniu gospodarzy niemieckich w Wrocławiu; można się wcale obejść bez słodu przy warzeniu piwa kartoflanego; podobnież i pan Betzhold w Warszawie ogłosił, że wyrabia takież piwo bez słodu.

twiejszego trawienia potrzebuje. Tym sposobem wkrótce dosyć się utuczy. Atoli chcąc rzecz tę prowadzić ekonomicznie, i starając się tylko o smalec i tłustość, napychanie gęsi jest nieodzownie potrzebne, a przytem gęś, wprzody dobrze karmiona, powinna być w przeciągu trzech tygodni pod nóż gotowa: bo tucząc ją dłużej, bardziéj jej będzie ubywać niżeli przybywać. Najprzód trzeba się postarać o dobrą i wygodną stajenkę do tuczenia, osobliwie jeżeli więcéj gęsi naraz wsadzamy, potrzeba kazać zrobić skrzynię z przegrodami, do wielkości zwierzęcia zastosowanemi, tak aby gęś nie mogła się w niéj obrócić, ale aby na jednem miejscu musiała stać albo siedzieć. Jest dobrze jeżeli taka skrzynia postawi się w miejscu nieco ciemném: przynajmniej gęsi tuczące się powinny być oddalone od gęsi wolno po podworzu chodzących: bo krzyk, niepokój, przeszkadzają tuczeniu. Spodnia deska powinna wystawać na 3 do 4 cali, ażeby naczynie z wodą można na niéj postawić, które ażeby nie mogło spaść, należy tę wystającą deskę opatrzyć listwą; ale zato z tyłu podłoga ta powinna być o całe 3 cale krótszą, ażeby kał miał gdzie spadać. W środku przegrody zrobi się duża dziura w górnéj i spodniéj desce, w tę dziurę wkłada się drążek zamiast drzwiczek prostopadle. Tyle o skrzyni do tuczenia. Gęsi samice tłuściejsze i delikatniejsze od gęsiorów. Te poznajemy po dłuższych nogach i szyjach, grubszych głowach i dłuższem ciele; gęsior gdy się go łapie zwykle krzyczy a gęś milczy. Stare gęsi tem się różnią od młodych, że mają grubszy głos i wystający brzuch gdy młode, które jeszcze nie niosły się, mają całkiem okrągły brzuch. Przy tuczeniu wszystko zawisło od czystości i porządku, przez co połowa prawie karmu oszczędza się. Napychają się gęsi z rana, w południe i w wieczór, ale nie trzeba nigdy dawać im za nadto i nie prędzéj aż to co zjadły strawią; trawieniu dopomaga piasek i żwir, a nigdy nie trzeba chcieć wyprzedać natury. Jak się gęsi napychają? wie każda służąca; ale nie jedna obchodzi się nieludzko z biednemi zwierzętami, wyjmując je za skrzydła ze skrzyni i rzucając gwałtownie, wsadzając znowu, co przy ich ciężkości bywa nieraz powodem do bolu i zwichnień, a w takim razie wszelkie tuczenie bywa nadaremne.

Napychać gęsi można albo całem albo szrótowaném zbożem; szrutowane zboże ułatwia trawienie, przeto można jeszcze raz na dzień więcéj napychać. Z całych zbóż kukurudza jest najlepsza, jednakże wielu przenosi groch, który robi mięso jeszcze delikatniejszém. Przy obu tych zbożach trzeba atoli pamiętać o tém, ażeby zwłaszcza groch wprzód kazać moczyć, ponieważ inaczéj pęczniałby za nadto w żołądku a gęsi mogłyby się udusić. Jeżeli gęsi wyrzucają ziarno z gardła, można temu zapobiedz gałeczką trochę mocniejszą z chleba, którą wpycha się im w gardło po ziarnie.

Atoli napychanie gałeczkami ze szrótowanego zboża jest daleko lepsze: ponieważ mniéj się obawiać trzeba uduszenia, prędzéj się odbywa a gęsi prędzéj się tuczą. Takiemi gałeczkami można całe wole napełnić. Można do tego wziąść 2 części mąki żytniéj, a jedną część grysu, albo mąki kukurudzianéj, albo hreczanéj, albo razowiny jęczmiennéj, od czego mięso robi się bardzo dobrém. Do wszystkich tych rodzajów szrótowanego zboża można dodawać gotowany groch lub parzone kartofle. Gałki robią się tym sposobem: razowina rozczynia się na wodzie, robi się gęste ciasto, potém wałkuje się na stolnicy w okrągłych, na cal grubych kawałach, które potém kraja się nożem na kawałeczki grubości wielkiego żołędzia, formują się w obu rękach i suszą się na zapas na piecu. Przy użyciu onych, aby były gładsze, moczą się w letniéj wodzie a jeszcze lepiéj w słodkiém mléku.

Chcąc aby gęsi miały wielkie wątroby, potrzeba w pierwszym i drugim tygodniu, co drugi dzień dodawać do każdéj gałki sproszkowanego szpisglasu surowego na koniec noża. Im tłuściejsza robi się gęś, tem większa będzie wątroba, a nieraz zaważy ona 3 funty. Jeżeli wątroba wyjmie się z gęsi cała i nierozgnieciona, co być powinno, wkłada się natychmiast w zimną wodę a w zimie do śniegu, aby należycie zbielała. Chcąc ją prawie o połowę powiększyć należy się ją czysto wypłukać, do ciepłego mléka włożyć, trochę utłuczonym białym pieprzem posypać i zostawić tak przez dwa dni, lejąc co 2 godzin świeże mleko, od czego bardzo pęcznieje.

Aby gęś utuczyć sposobem pulardowym, jak się to dzieje na dworach książęcych, następnie trzeba rzecz tę przedsiębrać: karmią się gęsi 1) prosem w niedostatku onego mąką jęczmienną, 2) świeżem nie starym masłem, 3) mlekiem. Sypie się trzy funty mąki prosianéj od makutry glinianéj, robi się w niéj rowek lub dołek, w który leje się 12 łutów świeżego roztopionego masła ale niezbyt gorącego, dolewa się powoli wody zabielonéj mlekiem i miesza się ciasto dopóty, aż nie będzie wyglądać podobne do ciasta makaranowego. Z tego robią się wałki, grubości kluski, z tych formują się gałeczki, i tak się to dzieli, aby jedna gęś codzień 8 łutów prosa i łut masła w 3 porcjach, zrana w południe i w wieczór regularnie dostawała. Gałeczki przy napychaniu maczają się za każdym razem w mléku. Na popiło daje się dziennie 8 łutów słodkiego mléka; przyczém naczynie potrzeba czysto utrzymywać, aby mléko nie skwaśniało. A tak 24 dniach gęś najlepiéj się utuczy i jest przysmaczkiem. Włoskie kury tuczą się tymże samym sposobem. Kapłon dostaje codzień 6 łutów mąki prosianéj, 3 kwintle masła i 12 łót. słodkiego mléka. Młode i stare kapłony dostają pół porcji utrzymania kapłonowego i utuczą się w 16 dniach.

Jeżeli tuczący się drób nie chce pić, dla wzbudzenia w nim pragnienia ciasto posypuje się trochą soli; a jeżeli wyrzuca gałki z wola, w takim razie masło posypuje się sproszkowaną sadzą, daje się drobiowi z rana i każe się mu przez cały dzień pościć.

Chociaż na pozór sposób ten tuczenia zdaje się być drogi, jednakże rzeczywiście nie wynosi więcéj jak zwyczajny: bo cała summa karmu do tuczenia przez 24 dni nie przewyższy 9 funtów mąki prosianéj, 1 funt masła i 18 funtów mléka.

Bijąc utuczone gęsi trzeba na to uważać, aby im w wieczór wprzód nie dawano pić, ażeby przy rznięciu woda z wola z krwią się nie pomieszała, a dla czystości pierza krótko przedtém trzeba je obmyć i świeżéj słomy podesłać. Skubać należy ostrożnie: bo jeszcze są ciepłe, aby w skórze nie porobić dziur.

Smalec gęsi jest wyborną rzeczą w domowem gospodarstwie i może być użyty zamiast oliwy do sałaty. Gęś należycie utuczona wyda 3 lub 4 funty smalcu. Ma ona trojakie pierze: 1 puch, bardzo miękki i najbardziéj elastyczny, 2 zwyczajne, 3 darte, które się od piór po obu stronach obdzierają. Cztery zabite gęsi dają 1 funt pierza, a 16 gęsi 1 funt puchu. Pierze z żywych gęsi są lepsze niż z bitych: bo te prędzéj napastują mole; przeto trzeba je suszyć na powietrzu albo w piecu piekarskim niezbyt gorącym. Niektórzy posypują pierze tłuczonym pieprzem albo tabaką, aby plugastwo to odstraszyć.

Liczą się do wielkich przysmaków półgąski litewskie i pomorskie; atoli niepotrzeba zapisywać ich z Litwy lub Pomorza: bo i tu u nas w kraju można je równie dobre mieć następującym sposobem, w owych krajach używanym: wybrać gęsiory, bo te są większe, zamknąć je w stajence słomą wysłanéj i przez 3 tygodnie tuczyć na wpół potłuczoną rzepą i razowiną jęczmienną, a gdy im narośnie sadła na grubość małego palca, dodawać wody i piasku. Potém około ś. Marcina — gdy gęsi mają jeszcze najlepszy smak, który po mału około Bożego Narodzenia się gubi — wszystkie razem biją się, ostrożnie się skubią i nad płomieniem ze słomy osmalają, poczém w ciepłéj wodzie ciną wają, patroszą, szyja i skrzydła przy samém ciele obrzynają się. Półgąski nacierają się mocno solą, do czystéj beczki szczelnie układają warstwami i przykrywają; w téj ropie nie powinny leżeć dłużéj nad 3 dni, gdyż w tym czasie dostatecznie przejdą solą. Wyjmują się jeszcze mokre od soli, robią się kluczki ze szpagatu u nóg i wieszają się na drążkach tak aby jeden półgąsek nie dotykał się drugiego. Posypują się i tarzają się mocno w grysie pszennym, tak że ani tłustości, ani mięsa nie mo-

żna widzieć i tak nie dłużéj nad 8 dni powinny wisieć w dymie, gdzie jednakże gorąco dochodzić ich nie powinno.

Po 8 dniach zdejmują się z dymu i wieszają na przewiewnym strychu jeszcze na 8 dni, poczém czystą ścierką płócienną ocierają i z grysu oczyszczają. Mają wtedy powierzchowność żółtą jak wosk, tłustość ich jest biała jak śnieg, chude zaś mięso wygląda czerwono; utrzymują się przez długi czas soczysto smacznie. Jedzą się surowo z octem i solą a najdelikatniejsze podniebienie nie dostrzeże żadnéj różnicy między wędzonemi tym sposobem a zagranicznemi gęsiami.

## WIADOMOŚCI HANDLOWE

### ZBOŻE.

*Z Bochni 8 czerwca.* Zimna i ostre wiatry od dwóch tygodni trwające, zaszkodziły po części oziminom i jarym zasiewom, a najbardziéj zrzedniały pszenice jare; także i siana bardzo mało porosły; jeżeli ciepła nie nastąpią, to sianokosy spóźnią się u nas. Mimo szczupłych dowozów na targi, nie widać jednak braku, i ceny są coraz niższe: na naszym ostatnim targu płacono za korzec pszenicy pięknéj 8 zr., żyta 7 zr. 12 kr. jęczmienia 5 zr. 24 kr., owsa 2 zr. 48 kr., grochu mon. kon. Cetnar siana 1 zr., słomy 30 kr., słomy klociatéj 4 kr. m. k. — Okowitéj szczupłe są zapasy: za garniec 30 stopniowéj okowitéj z anyżem przepuszczonéj płacą po 1 zr. 6 k. m. k.

*Z Dobromila 7 czerwca.* Nadzieje rychlejszych w tym roku zbiorów, zniweczyły nam zimna majowe: posiewy ozime zrzedniały, i niewiedzieć kiedy przyjdą do kwitnienia. Jarzyny, kartofle, ledwie że wzeszły, w jednéj prawie mierze od kilku tygodni stoją. — Do niepamiętnego zimna, tamującego wszelką roślinność, mamy tu jeszcze straszną susz w roli. Wszystko wygląda słońca, ciepła i lekkiego deszczu — Drożyzna wzmaga się u nas z każdym targiem: korzec pszenicy stoi na 7 zr. 36 kr., żyta 6 zr. 24 kr., jęczmienia 4 zr. 36 kr. kartofli (przebiorków od sadzenia pozostałych) 2 zr. m. k. Bydło rogate a szczególniéj krowy bardzo teraz staniały; wielu wyzbywa się ich za co bądź, dla zakupienia brakującéj żywności.

*Wrocław 16 czerwca.* W upłynionym tygodniu ceny zboża znacznie się podniosły chwilowo, a to wynikło tym razem ze smutnych widoków, że przed kilku tygodniami zbiory tak pomyślne z powiadające nadzieje, przez zimna a teraz ciągłą susze znacznie bardzo podupadły, i ucierpiały niezmiernie. Wejrzenie pól pszennych w ostatnich dniach bardzo się pogorszyło. Żyto z powodu zimna nie mogło porządnie przyjść do okwitnienia i mocno od rdzy uszkodzone zostało. Przy takich widokach naturalną jest rzeczą że nasi producenci nadzwyczaj nie mało z bardzo zmniejszonych zapasów na targ przywożą, a spekulanci tém mocniej podniesienie ceny wywołują, że wysokość wody na Odrze nie pozwala na dowozy wodne i tych prawie nic nie mamy. Pszenicę wedle gatunku płacą, za dobry biały towar 72 do 85 sr. gr, za żółty 68 do 83 sr. gr. Żyto otrzymywało, cięższe do 72 sr. gr a pośledniejsze oddawano po 82 do 84 fun. ważące za 67 do 70 sr. gr. przy dobrym pokupie. Jęczmień podniósł się aż do 52 55 sr. gr. a nawet dobry towar płacą po 57 sr. gr szefel. Owies wedle gatunku po 37 do 40 sr. gr. szefel. Koniczyny bez pokupu. Rzepaku zimowego mało kupują na dostawę, lecz po ostatniéj cenie nabyć go jeszcze można.

*Ze Szląska.* O widokach przyszłego żniwa piszą: Rdza od kilku tygodni niszczy już późno zasiane a szczególniéj téż cokolwiek słabiéj stojące żyta, a od niejakiego czasu coraz bardziéj się rozszerza. Spodziewano się z początku, że to będzie plaga przechodnia i wielkiéj szkody nie zrządzi ani żadnych następstw nie sprowadzi, ale przekonano się później że z kwiatu przeszła ona na źdbła i kłosy, a w każdym razie plon żyta niezmiernie zmniejszy. Szczęściem że najlepsze nasze pola zupełnie od niéj ochronione zostały, u przynajmniéj bardzo mało napastowane, tak że szkody żadnéj nie wywołają. Jednakowoż plaga ta rozszerza się od Renu aż za Odrzę i wyrzec musi znaczny wpływ na ceny żyta w całych Niemczech, a to tém bardziéj że w bieżącym roku zapasy wszystkie do nowego zbioru zupełnie będą wyróżnione, co już od niezmiernie dawnych czasów miejsca nie miało na tak rozległą skalę. I pszenica także od téj plagi jest nawiedzoną. Na początku upłynionego miesiąca przez gorąca tak została z czerwieniałą, że w połowie wyglądała jakby spalona.

### Średnia Cena żywności.

Na ostatnich targach warszawskich i pragskich, płacono za korzec 4 ćwierciowy żyta rub. sr. 4 kop. —; pszenicy rs. 4 kop. 82, grochu polnego rub. sr. 4 kop. 50; grochu cukrowego rub. sr. — kop —; fasoli rs. — kop. —; gryki r. sr. 3 kop. 60 jęczmienia r. s. 3 kop. 26 owsa rs. 2 kop. 33 1|2; mąki pszennéj przedniéj rs. — kop. —; ordynaryjnéj korzec 6 ćwierciowy rs. 8 kop. 4; żytniéj pytlowéj rs. 6 kop. 30 za korzec 4 ćwier. mąki gryczanéj rubli srebr. — kop. — kaszy gryczanéj zwyczajnéj rs 6 k. 80 1|2, kaszy jaglanéj rs. 9 k. 50 kaszy gryczanéj drobnéj rs. 13 k. 77 1|2 kaszy jęczm. perłowéj rs. 10 kop. 80; kaszy jęczmiennéj ordynarnéj rs. 5 kop. 35; siana centnar 100 f. k. 52 1|2. słomy centnar kop. 34; siana fura jednokonna rs. 1 k. 72 1|2 do rs. 3 k. 57, parokonna od rs. 3 k. 90 do 6 k. 30; słomy fura zwyczajna rs. 1 k. 50 do rs. 2 k. 55; sążeń drzewa sosnowego rs. 7 k. 44; wół dobry od rs. 36—54, k. 90 wół średni od r. s. 27—35, lichy 16 k. 20 do 26; cielę od rs. 1 k. 80 do r. 3 k. 30; baran rs — k. — wieprz dobry od rs. 13—16; średni od 10; do 12. lichy od 6—9; masła funt kop. 14; słoniny funt kop. 11 kartofli korzec rub. sr. 1 kop. 89 1|2; okowity garniec kop 95 szumówki kop. 57

## KURS GIEŁDY WARSZAWSKIEJ.

*Dnia 19 Czerwca 1846 roku.*

| | | żądają R. s. | k | dają R. s. | k. |
|---|---|---|---|---|---|
| **1. WEXLE.** | | | | | |
| Berlin 100 talarów | 2 M. | 93 | 90 | — | — |
| Gdańsk 100 talarów | 2 M. | 93 | 45 | — | — |
| Hamburg 300 b.m. k. | 2 M. | 141 | 45 | — | — |
| Londyn funt sterlin. | 3 M. | — | — | 6 | 40 |
| Lipsk 100 talarów | 2 M. | — | — | — | — |
| Moskwa 100 rub. sr. | 1 M. | 100 | 50 | — | — |
| Petersburg ditto. | 1 M. | 100 | 75 | — | — |
| Paryż 300 franków | 2 M. | 75 | 45 | — | — |
| Wiedeń 150 zlr. | 2 M. | 96 | 75 | — | — |
| Wrocław 100 talar. | 2 M. | 93 | 75 | 93 | 30 |
| **2. MONETY.** | | | | | |
| Rossyjskie Imperjały | | — | — | — | — |
| Holendr. dukaty nowe | | — | — | — | — |
| ditto stare ważne | | — | — | — | — |
| Frydrychsdory Pruskie | | — | — | — | — |
| Rossyjskie assygnaty | | — | — | — | — |
| Austryjackie bilety bankowe za 150 złr. | | — | — | — | — |
| **3. PAPIERY.** | | | | | |
| Obligi Skarbowe za 100 Rs. | | — | — | — | — |
| „ „ „ 4% za 100 r. s. | | — | — | — | — |
| Listy zastawne białe daw. bez kup. (*) | | — | — | — | — |
| „ „ nowe za 100 | | 14 | 85 | 14 | 82 |
| Obligacje udziałowe na 300 złp. | | — | — | — | — |
| Obligacje cząstkowe na 500 złp. | | — | — | — | — |
| Certyfikaty Banku lit. B na 200 złp. | | — | — | — | — |
| Serje wylosow. lit. na złp. — | | — | — | — | — |
| Dowody Kom. Centr. Likwidac. za 100 złp | | — | — | — | — |

(*) Wartość kuponu kop. 29 1|2